TÝDENNÍ MENU

16.11.–20.11.2026

BOTANIQUE
BISTRO & BAR

OBĚDOVÉ MENU
Stejná nabídka po celý týden | 11:30–14:00

POLÉVKA 95,-

Kuřecí vývar s kuřecími nočky, zeleninou a bílým vínem (1, 3, 9, 12)

Kulajda s bramborami a zastřeným vejcem (1, 3, 7, 12) V

HLAVNÍ CHODY 355,-

Vepřová panenka sous-vide, pečená zelenina, batátové hranolky (9) GF

Kuřecí prsa sous-vide, tagliatelle, rajčata, bazalka, sýr Grana Padano (1, 3, 4, 7)

Trhané hovězí maso, BBQ omáčka, máslová bulka, majonéza, pečená slanina, marinovaná cibule, listové saláty, pečené americké brambory (1, 3, 7)

Falafel, hummus, pečená zelenina, jogurtovo-majonézový dresink (1, 3, 7) V

Filet z norského lososa, máslové brambory, listový špenát, smetanová omáčka s petrželkou (4, 7) GF

DEZERTY 110,-

Pavlova, krém z mascarpone, ovoce, med (3, 7) V, GF

Limonády 95,-

Šípkovo-zázvorová

Jahodovo-mátová

Lesní ovoce

V — VEGAN
VG — VEGETARIÁN
GF — GLUTEN FREE

TÝDENNÍ MENU

16.11.–20.11.2026

BOTANIQUE
BISTRO & BAR

LUNCH MENU
The same selection all week | 11:30–14:00

SOUPS 95,-

Chicken broth with chicken dumplings, vegetables and white wine (1, 3, 9, 12)

Kulajda – creamy mushroom soup with potatoes and a poached egg (1, 3, 7, 12) V

MAIN COURSES 355,-

Sous-vide pork tenderloin, roasted vegetables, sweet potato fries (9) GF

Sous-vide chicken breast, tagliatelle, tomatoes, basil, Grana Padano cheese (1, 3, 4, 7)

Pulled beef, BBQ sauce, butter bun, mayonnaise, roasted bacon, marinated onion, mixed salad leaves, roasted potato wedges (1, 3, 7)

Falafel, hummus, roasted vegetables, yoghurt and mayonnaise dressing (1, 3, 7) V

Norwegian salmon fillet, buttered potatoes, leaf spinach, creamy parsley sauce (4, 7) GF

DESSERTS 110,-

Pavlova, mascarpone cream, fruit, honey (3, 7) V, GF

LUNCHTIME LEMONADES 95,-

Rosehip & Ginger

Strawberry & Mint

Forest Berry

V — VEGAN
VG — VEGETARIÁN
GF — GLUTEN FREE